

«Осенний калейдоскоп»

Блюдо: «Осенний холод»

Выполнил: Студент группы 12 тех

Салтыков Никита Сергеевич







Описание:

Муссовое пирожное со вкусом пряного винограда и карамельных фисташек. Хрустящим слоем из кукурузных хлопьев.

Кисловато-сладко-солёные листья из овощей с ароматом базилика, розмарина и тимьяна.

Посыпка из бородинского хлеба с кисловато-сладкими кристалликами из апельсина. Запахом земли

Шоколадная ветка с ароматом свежескошенной травы.

Тарелка в виде листа из апельсинового леденца

Рецептура приготовления

1. Листья(Декор).

Для приготовления

понадобится: тыква, морковь, базилик, розмарин, тимьян, сок апельсина, соевый соус, сахар.

Из тыквы и моркови вырезаем слайсы формой листа. Розмарин и тимьян отдельно друг от друга заливаем небольшим количеством соевого соуса, предварительно смешанного с сахаром. Консистенция должна представлять собой

обмазку, допускается более жидкая версия. Базилик заливаем соком апельсина. Маринуем от 30 минут до 1 часа.

Достаем «листья», смываем розмарин и тимьян. Выкладываем на пергамент (силиконовый коврик). Для придания округлости можно немного приподнять края поверхности. Выпекаем до состояния чипса (15-20 мин при 180 градусах) Либо высушиваем (1-3 ч при 40 градусах).

2. Земля (посыпка).

Бородинский хлеб зачищается от корочки. Мякиш пробивается блендером. Завариваем пуэр, после чего добавляем в пробитый мякиш, до появления привкуса (Если мякиш очень сильно размяк можно высушить его в ж. шкафу). Апельсиновый сок соединяется с сахаром до кристаллизации. После застывания дробим леденец из апельсина до маленькой крошки. Соединяем с посыпкой из хлеба.

3. Ветка (Декор)

Укроп мелко нарезаем соединяем со сливками, кипятим, провариваем 10-15 минут. Процеживаем. Соединяем с топленым шоколадом в соотношении 1:3.

4. Муссовое пирожное.

1) Мусс.

Фисташки обжариваем, соединяем с растопленным сахаром, даём остыть. Виноград пробиваем в пюре соединяем прогреваем в смеси перцев, соединяем со сливками (33%). Провариваем до загустения. Добавляем фисташки, пробиваем до однородности. даём остыть

2) Тесто из кукурузных хлопьев.

Кукурузные хлопья пробиваем в мелкую крошку, соединяем со сливочным маслом, нарезанным на мелкие кусочки, перемешиваем до однородности.

Выкладываем в квадратную формочку слоем 0.5 мм. Даём застыть

Сверху выкладываем мусс. Равномерно распределяем, ставим в заморозку на 1-2 часа.

3) Глазурь.

Белый шоколад растапливаем. Соединяем с серебристым красителем.

После застывания мусса достаём его. Сверху поливаем теплым шоколадом, ставим обратно в морозилку на 30 минут.

4. Леденцовая тарелка

Делаем сироп из сока апельсина и сахара и соли, загущаем, выливаем в форму, даём остыть до состояния, когда леденец можно взять в руку. Лепим тарелку

Оформляем тарелку.

Насыпаем землю из хлеба в леденцовую тарелку.Сверху кладём муссовое пирожное.Выкладываем рядом листья.Поверх кладём ветку.